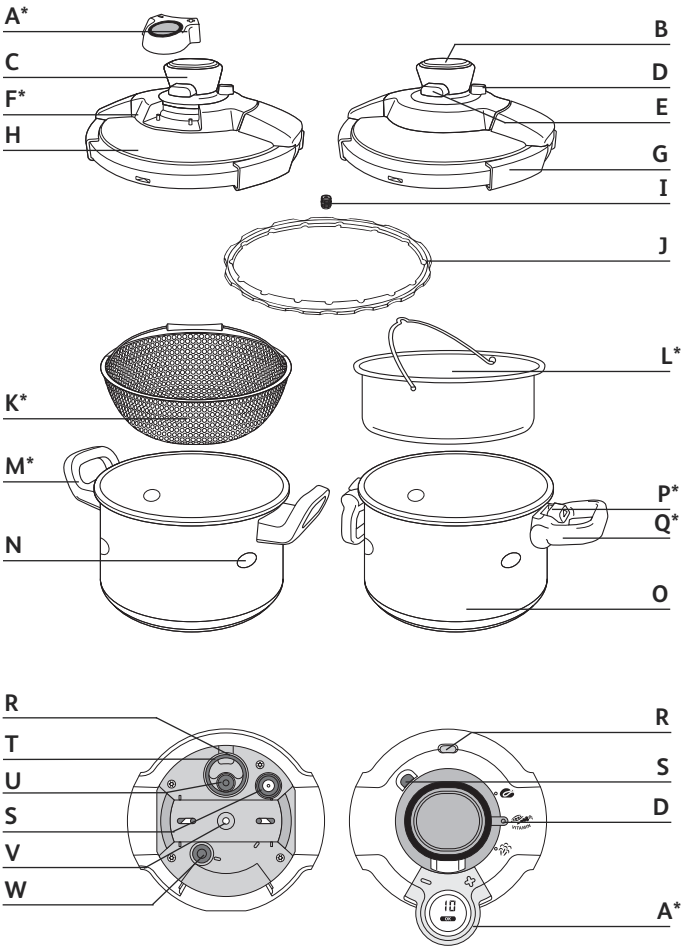
FR

Clipso
Clipso Modulo
Clipso Control
Clipso Control +

Guide de l'utilisateur

www.groupeseb.com



*Selon modèle

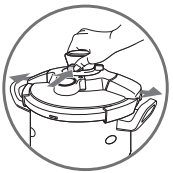


fig. 1

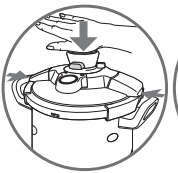


fig. 2

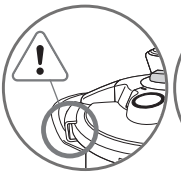


fig. 3

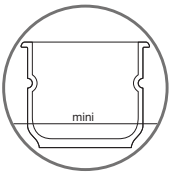


fig. 4

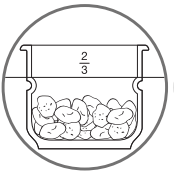


fig. 5

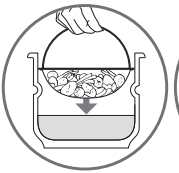


fig. 6

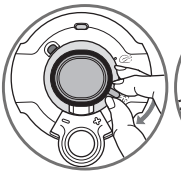


fig. 7

fig. 8

fig. 9

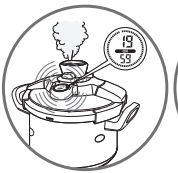


fig. 10

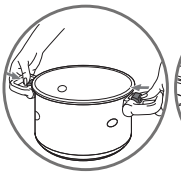


fig. 11

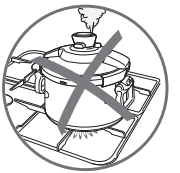


fig. 12

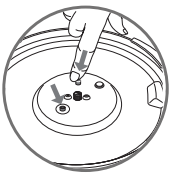


fig. 13

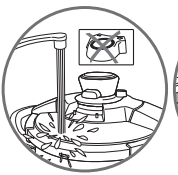


fig. 14

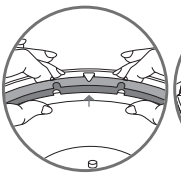


fig. 15

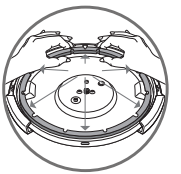


fig. 16

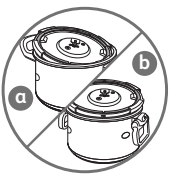


fig. 17

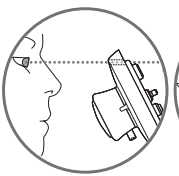


fig. 18

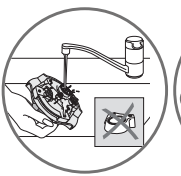


fig. 19

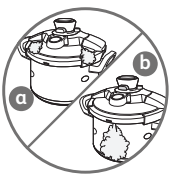


fig. 20

Précautions importantes

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
  - Directive des Équipements sous Pression
  - Matériaux en contact avec les aliments
  - Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l’utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d’enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N’utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d’une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- N’ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N’utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu’il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre cocotte.
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l’effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d’être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d’aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, compotes…), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l’extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “avant la cuisson”.
- N’utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l’huile.
- N’intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d’entretien.
- N’utilisez que des pièces d’origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- N’utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d’ouvrir votre cocotte.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions

*Selon modèle

Schéma descriptif

A - Minuteur*
B - Bouton de fermeture
C - Pommeau de couvercle
D - Sélecteur de pression
E - Bouton d'ouverture
F - Module de commande*
G - Mâchoires
H - Couvercle inox
I - Ecrou de fixation du module
J - Joint
K - Panier Vitamine*
L - Panier vapeur*
M - Poignée de cuve fixe*
N - Supports intégrés
O - Cuve inox
P - Bouton de déverrouillage*
Q - Poignée de cuve rabattable*
R - Conduit d'évacuation de la vapeur
S - Indicateur de présence de pression
T - Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur
U - Soupape de fonctionnement
V - Axe de fixation du module de commande*
W - Soupape de sécurité

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte

				Modèles			
Capacité	**Cuve Ø int.**	**Ø Fond**	**Matériau de la cuve et du couvercle**	**Clipso**	**Clipso Control**	**Clipso Control +**	**Clipso Modulo**
4,5 L	22 cm	18 cm	Inox	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	Inox	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41015	P41115	P40815

Informations normatives :
Pression de fonctionnement : 80 kPa.
Pression maximum de sécurité : 140 kPa.

*Selon modèle

Sources de chaleur compatibles

- Les modèles inox s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte soit bien centrée.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

Accessoires SEB

- Les accessoires de la cocotte disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	4/6L	X1010001
	4,5/8/10L	X1010002
Panier Vitamine*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Panier Vapeur*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Poignées rabattables*	6/8/10L	X1050005
Minuteur		X1060001

- Pour le changement d'autres pièces ou pour des réparations, faites appel à un Centre de Service Agréé SEB.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

*Selon modèle

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle, les mâchoires s'écartent **- Fig 1**.
- Soulevez le couvercle.

Pour les opérations d'ouverture et de fermeture, le module doit impérativement être en place sur le couvercle.

Fermeture

Les mâchoires doivent être plaquées sur le bord du couvercle - Fig 3.

- Posez le couvercle sur la cuve en vous assurant qu'il coiffe correctement le corps de la cocotte.
- Appuyez sur le bouton de fermeture du couvercle **- Fig 2**.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.
- Les machoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez que les mâchoires sont bien écartées avant de poser le couvercle sur la cuve.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

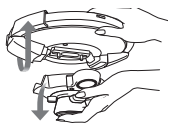
Module de commande*

Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre cocotte.

- Une fois le joint du couvercle et le minuteur* retirés, la cuve et le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre cocotte de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre cocotte peut être utilisée normalement.

Pour détacher le module de commande du couvercle

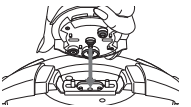
- Retirer le minuteur.*
- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.



*Selon modèle

Pour fixer le module de commande sur le couvercle

- Positionnez le module sur le couvercle en veillant à ne pas pousser sur le bouton d'ouverture et en faisant coïncider les parties du module avec les trous du couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.



Le module de commande ne peut être mis que dans un seul sens.

Remplissage minimum

Les aliments placés dans le panier vitamine / vapeur ne doivent pas toucher le couvercle.

Pour une cuisson directement dans la cuve

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres) - **Fig 4**.

Pour une cuisson vapeur

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vitamine / vapeur sur les supports intégrés prévus à cet effet.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - **Fig 5**.

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

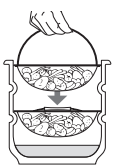
Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé SEB.

*Selon modèle

Utilisation du panier Vitamine*

Les aliments placés dans le panier vitamine / vapeur ne doivent jamais toucher le couvercle de la cocotte.



Pour une cuisson vapeur
1 ou 2 paniers vitamine* / vapeur selon votre modèle.

- Posez le panier sur les supports intégrés prévus à cet effet **- Fig 6**.
- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.

Pour les modèles équipés de 2 rangées de supports intégrés :

- Vous pouvez réaliser une cuisson simultanée, en disposant les aliments au fond de la cuve avec au minimum 25 cl de liquide et en mettant le panier vapeur sur les supports intégrés.
- Si vous disposez de 2 paniers Vitamine / vapeur, vous pouvez réaliser simultanément deux cuissons vapeur étagées.
- Placez le premier panier sur la rangée inférieure, en inclinant légèrement le panier sur le côté.
- Puis placez le second panier sur la rangée supérieure.

Utilisation du sélecteur de pression

Pour cuire les aliments en préservant un maximum de vitamines

- Positionnez le sélecteur sur Vitamin ou *.

Pour une cuisson des viandes et poissons

- Positionnez le selecteur de pression sur .

Pour libérer la vapeur

- Retirez le minuteur*.
- Amenez **progressivement** le selecteur de pression sur **- Fig 7**.
- Vous pouvez aussi libérer la pression en plaçant la cocotte sous un robinet d'eau froide. Dirigez le jet d'eau sur la partie métallique du couvercle.

Orientez votre cocotte de telle sorte que le bouton d'ouverture soit face à vous.
La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
La source de chauffe doit impérativement être coupée lorsque le sélecteur est sur la position .
Retirer le minuteur* avant le passage sous l'eau

*Selon modèle

Minuteur électronique*

Votre Clipso Control est équipée d'un minuteur qui décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la position du sélecteur de pression.

Utilisation du minuteur*

- Mettez le minuteur en place - **Fig 8**.
- Pour allumer le minuteur, appuyez sur la touche + ou -.
- Pour la sélection du temps de cuisson (59 minutes maximum), appuyez sur la touche + ou - - **Fig 9**.
- Appuyez en continu, pour un défilement plus rapide.

Les temps de cuisson se programment en minutes.

Une fois le temps de cuisson défini, le symbole OK s'affiche.

- Le minuteur décompte le temps de cuisson dès que le bon niveau de température est atteint. Une brève série de bips sonores vous informe du début du décompte - **Fig 10**.
- À partir de cet instant, vous pouvez retirer le minuteur de la cocotte.
- Le déclenchement du minuteur n'est pas assujetti à la sortie de vapeur par le conduit d'évacuation : suivant le volume d'aliments et la puissance de chauffe, il pourra précéder ou suivra celle-ci.

N'oubliez pas de réduire la source de chaleur, lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de la vapeur de façon continue.

- Vous avez la possibilité d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, à tout moment, même pendant le décompte, en appuyant sur la touche + ou -.
- En fin de cuisson : lorsque le décompte du temps est terminé, le minuteur vous avertit par un signal sonore. Pour arrêter la sonnerie, appuyez une seule fois sur l'une des touches + ou -.
- Le minuteur s'éteint automatiquement.
- Retrait : appuyez sur l'avant du minuteur pour le libérer puis retirez-le.

Votre Clipso Control peut également fonctionner sans son minuteur.

*Selon modèle

Vous pouvez rencontrer les situations suivantes :

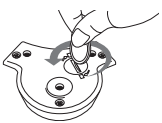
- Si vous entendez des bips réguliers et que le temps clignote, le minuteur doit être mis en place sur le module. Le symbole OK doit alors s'afficher.
- Votre minuteur est programmé mais vous ne souhaitez plus l'utiliser : l'arrêt est automatique au bout d'une heure ou peut se faire manuellement en appuyant simultanément sur les touches + et -.
- Le minuteur est fragile et risque d'être endommagé en cas de chute ou de pression sur l'écran.

Changement de la pile

Hg

La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile pour la mettre au rebut.

- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile alcaline au manganèse de type bouton. Elle comporte du mercure. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile référence LR 54 (1131) logée dans le minuteur par un commerçant habilité à ce type de service.



- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrir le bouchon de pile comme le montre le schéma ci-contre.

- Refermer doucement le bouchon de pile, ne forcer pas au-delà des butées, comme le montre le schéma ci-contre.

*Selon modèle

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.

Recommandations d'utilisation

- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB.

Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

Pour rabattre les poignées

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage des poignées - **Fig 11**.
- La position "poignées rabattues" ne sert qu'au rangement du produit.

Pour mettre les poignées en position d'utilisation

- Remontez les poignées jusqu'à ce que vous entendiez le "CLIC" de verrouillage.

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues sur une source de chaleur - Fig 12.

Première utilisation

Orientez votre cocotte de telle sorte que le bouton d'ouverture soit face à vous.

- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve.
- Fermez la cocotte.
- Positionnez le sélecteur de pression sur .
- Posez la cocotte sur une source de chaleur règlée à sa puissance maximum.
- Réglez le minuteur sur 15 minutes (voir chapitre Minuteur électronique)*.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper, réduisez la source de chaleur.
- Pour les modèles non équipés de minuteur, décomptez 15 minutes.
- Lorsque les 15 minutes sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Retirez le minuteur*.
- Positionnez **progressivement** le sélecteur de pression sur .

*Selon modèle

- Lorsque plus rien ne sort par le conduit d'évacuation de vapeur et que l'indicateur de présence de pression est descendu, ouvrez la cocotte.
- Enlevez le minuteur de son support*.
- Rincez la cocotte sous l'eau et séchez-la.
- Nettoyez votre panier à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.
- Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

Utilisation

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie).
- Avant chaque utilisation, vérifiez que la soupape de fonctionnement (sélecteur sur position vitamin ou * ou) et la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle sont mobiles - **Fig 13**.
- Fermez le couvercle.
- Positionnez le sélecteur de pression comme indiqué dans votre recette.
- Programmez votre minuteur*.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Il est normal d'observer un dégagement de vapeur par le conduit de l'indicateur de présence de pression avant la montée de ce dernier. Des gouttelettes d'eau peuvent apparaître dans l'environnement de l'indicateur de présence de pression.
- Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.

Orientez votre cocotte de telle sorte que le bouton d'ouverture soit face à vous.

N'utilisez jamais le couvercle avec le sélecteur de pression sur si la source de chauffe est allumée.

*Selon modèle

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue, en émettant un son régulier (pschhht), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le décompte du temps de cuisson se déclenche automatiquement, en émettant un signal sonore. Vous pouvez ensuite prendre le minuteur avec vous.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, coupez la source de chaleur.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci vous avertit par un signal sonore que le temps de cuisson est terminé. Coupez la source de chaleur et appuyez sur la touche + ou - pour arrêter la sonnerie du minuteur.

Fin de cuisson

- **Retirez le minuteur*.**
- **Pour libérer la vapeur**
- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente :** tournez **progressivement** le sélecteur de pression jusqu'à la position .

Attention au jet de vapeur.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur en position Vitamin ou * puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

- **Décompression rapide :**
- Placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide en dirigeant le jet sur la partie métallique du couvercle **- Fig 14**.

*Selon modèle

- Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- Vous pouvez alors ouvrir la cocotte.

Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par ce conduit : ne passez pas votre main au-dessus.

Pour déplacer la cocotte, servez-vous des poignées de cuve. N'utilisez jamais le pommeau du couvercle pour la déplacer.

Nettoyage et entretien

- Lavez votre cocotte après chaque utilisation.
- Pour les modèles équipés de poignées de cuve rabattables*, nous vous conseillons d'effectuer le nettoyage avec les poignées rabattues.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.

Retirez le minuteur avant le nettoyage de la cocotte*.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Vous pouvez laver la cuve et le panier au lave-vaisselle.
- Vous pouvez également mettre le couvercle au lave-vaisselle, à condition d'avoir retiré le minuteur* et le joint du couvercle.

Ne passez jamais le minuteur* et le joint au lave-vaisselle.

Nettoyage à la main

- Lavez votre cuve et votre panier à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Pour l'intérieur, vous pouvez utiliser un tampon à récurer.
- Retirez le joint du couvercle et nettoyez-le à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.
- Nettoyez votre couvercle sous l'eau avec une éponge et du produit vaisselle.
- Laissez égoutter le couvercle après cette opération.

Ne laissez pas le couvercle séjourner dans l'eau s'il est équipé de son module.

Si l'aspect de votre cuve à changé :

- Elle est noircie : vous pouvez la nettoyer avec un produit spécial inox, vendu en Centre de Service Agréé SEB.

*Selon modèle

• Elle présente des reflets irisés : la nettoyer avec du vinaigre ou du produit spécial inox.

Remise en place du module de commande
(voir chapitre module de commande)

Remise en place du joint

• Pour une meilleure visibilité, cette opération doit être effectuée avec le couvercle en position ouverture, c'est-à-dire avec les machoires écartées **- Fig 15**.
• Pour une parfaite étanchéité veillez à ce que le joint se glisse complètement sous chacune des butées en appuyant et poussant avec votre doigt en direction du rebord du couvercle **- Fig 16**.

Changez votre joint de couvercle tous les ans.
Faites vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

Pour ranger votre cocotte

• Retournez le couvercle sur la cuve **- Fig 17a** ou **Fig 17b**.

Pour nettoyer le module de commande

• Retirez le module de commande du couvercle.
• Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur n'est pas obstrué **- Fig 18**. S'il l'est, débouchez-le à l'aide d'un coton tige puis passez-le sous l'eau.
• Lavez le module de commande sous un filet d'eau **- Fig 19**.
• Vérifiez la mobilité de la soupape de fonctionnement (sélecteur sur position Vitamin ou * ou) **- Fig 13**.
• Vérifiez la mobilité du dispositif de sécurité.
• Vous pouvez également mettre le module de commande au lave-vaisselle.
• Vérifiez la bonne mise en place des joints d'étanchéité du module.
• Si ces joints sont absents ou abîmés, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de votre cocotte Clipso. La forme des joints permet de les retirer et de les remettre en place facilement. Si besoin, ces pièces sont à votre disposition dans les Centres Service Agréés SEB.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez pas d'enlever le minuteur*.

N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer ces opérations.

*Selon modèle

Pour le nettoyage du minuteur
- Lavez-le avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de solvant pour nettoyer le minuteur.

Sécurité

Votre Cocotte Clipso dispose de plusieurs systèmes qui garantissent une parfaite sécurité de fonctionnement.

Sécurité à la fermeture
- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle **- Fig 3**. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et la cocotte ne peut pas monter en pression.

Sécurité à l'ouverture
- Si la cocotte est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur sur ⚘ et attendez l'évacuation totale de la pression.
- Contrôlez la position de l'indicateur de présence de pression. Il doit être en position basse pour pouvoir ouvrir.

Sécurité à la surpression
- Pendant le fonctionnement, si le conduit d'évacuation de vapeur vient à se boucher, les sécurités à la surpression entrent en action :
- **Premier dispositif**, la soupape de sécurité libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module **- Fig 20a**.
- **Deuxième dispositif**, une fuite se produit entre le couvercle et la cuve **- Fig 20b**.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :
- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.

*Selon modèle

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur SEB est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**
- **Ces garanties excluent :**
- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, …
- Seuls les Centres Services Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés SEB le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les atricles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

*Selon modèle

SEB répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	• Vérifiez que les mâchoires sont bien écartées avant de poser le couvercle sur la cuve. •Vérifiez la bonne mise en place du joint.
Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :	•Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé SEB.
Si l'indicateur de présence de pression ne monte pas :	• Ceci est normal pendant les premières minutes. • Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - Le sélecteur de pression n'est pas positionné sur . - La cocotte est bien fermée. Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. **Fig.** - Le bon positionnement du joint du couvercle. - La propreté et le bon état du joint, au besoin changez-le. - Vérifiez la propreté et la mobilité de l'indicateur de pression.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par le conduit d'évacuation de vapeur pendant la cuisson :	• Positionnez le sélecteur de pression sur : - Si rien ne s'échappe, passez votre cocotte sous l'eau froide pour décompresser puis nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation. - Si de la vapeur s'échappe, le niveau de pression n'est pas encore atteint : repositionner le sélecteur sur le réglage initial.
Si de la vapeur s'échappe autour du module de commande : vérifiez :	• Que le module de commande est suffisamment vissé. • Le bon état et la bonne mise en place des joints d'étanchéité des soupapes de fonctionnement et de sécurité.

*Selon modèle

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle : vérifiez :	• La bonne fermeture du couvercle. • Le positionnement du joint du couvercle. • La propreté et le bon état du joint, au besoin changez-le. • La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. • Le bon état du bord de la cuve.
Si un des systèmes de sécurité (soupape de sécurité ou joint) se déclenche :	• Arrêtez la source de chaleur. • Laissez refroidir la cocotte. • Ouvrez. • Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	• Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. • Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés vérifiez :	• Le temps de cuisson. • La puissance de la source de chaleur. • Le bon positionnement du sélecteur de pression. • La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :	• Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. • N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si des bips réguliers sont émis et que le temps de cuisson clignote :	• Vérifiez que le minuteur est bien mis en place sur le module de commande.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées* :	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées* en position d'utilisation :	Vérifiez que : • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agrée SEB.

*Selon modèle

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de fermeture.
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position “ouverture”.
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

Recommandations d’utilisation

1 - La vapeur est très chaude lorsqu’elle sort de la soupape de fonctionnement.
2 - Ne pas chercher à forcer l’ouverture, bien s’assurer que l’indicateur de présence de pression **(S)** est en position basse.
3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d’enfants.
4 - Attention au jet de vapeur.
5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
6 - Ne laissez pas séjourner d’aliments dans votre cocotte.
7 - N’utilisez jamais d’eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l’acier inoxydable.
8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l’eau.
9 - Changez le joint tous les ans.
10 - Le nettoyage de votre cocotte s’effectue impérativement à froid, l’appareil vide.
11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d’utilisation.

*Selon modèle

SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire

F Service consommateurs :
www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PRIX APPEL LOCAL

December 2010 - Réf. : 41 36388 - réalisation : Espace Graphique

www.groupeseb.com

SEB S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE